

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Soft Candy* Susu Buah Naga, Kholifatus Sakdiyah, NIM B32172252, Tahun 2020, 79 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Buah naga merupakan tanaman yang berasal dari iklim tropis. Produksi buah naga pada tahun 2010 sebanyak 4.274 kg yang kemudian mengalami peningkatan produksi buah naga di tahun 2011 sebanyak 4.720 kg. Produksi buah naga disetiap tahunnya mengalami peningkatan. Namun hal itu berbanding terbalik dengan pemanfaatannya yang kurang optimal. Berdasarkan kondisi tersebut maka perlu adanya peningkatan mengenai pemanfaatan buah naga dengan melakukan suatu inovasi olahan produk pangan. Salah satu pemanfaatan buah naga yang dapat dilakukan yaitu dengan diolah menjadi produk permen lunak sebagai makanan selingan yang banyak disukai oleh banyak orang.

Tujuan dari dilakukannya produksi dan pemasaran *soft candy* susu buah naga ini yaitu mengolah buah naga menjadi produk permen lunak sebagai makanan selingan. *Soft candy* susu buah naga ini diproduksi tanpa menggunakan bahan pemanis, pewarna, serta pengawet sintetis. Hal tersebut guna mempertahankan kualitas produk yaitu berupa rasa serta warnanya. Produk *soft candy* susu buah naga ini memiliki umur simpan yang relatif lama dengan segmentasi pasar yang luas karena hampir semua kalangan masyarakat menyukai produk tersebut.

Produksi *soft candy* susu buah naga ini dilakukan sebanyak 15 kali dengan jumlah kemasan yang dihasilkan sebanyak 495 kemasan. Harga jual per kemasannya sebesar Rp. 5.500 dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 1.063.279 serta laju keuntungan sebesar 64,8%. B/C Ratio dari produksi *soft candy* susu buah naga ini sebesar 1,64 yang berarti usaha ini layak untuk dijalankan karena melebihi 1.